



|                   |
|-------------------|
| 06873             |
| Reference article |

|               |          |
|---------------|----------|
| Creation date | 27-07-20 |
| Version       | 2        |
| Revision      | 28-08-23 |

### 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Référence fournisseur - Referentie leverancier                     | 06873   | IS Poivre moulu portions 0,14g (2000pcs) | IS Peper gemalen porties 0,14g (2000stukks) |
| Code douanier - Douanewetboek                                      | 09041200  |  |   |
| Origine (produit/matière première) - Oorsprong (product/grondstof) | Vietnam - Brésil - Equateur - Inde - Indonésie - Malaisie - Madagascar - Cambodge                     |  |   |
| Nom botanique - Botanische naam                                    | Piper nigrum linnaeus   |  |   |
| Description générale - Algemene beschrijving                       | Fruit sec et moulu du Piper nigrum linnaeus   |  |   |
| Conditions de conservation - Bewaaromstandigheden                  | A conserver au sec et à l'abri de la lumière./Droog en donker bewaren./Store in a dry and dark place. |  |   |
| Date de durabilité minimale (DDM) - Minimaal houdbaarheid (THT)    | 4 ans à la date de production   |  |   |
|  | 4 jaren na de productie   |  |   |
| Conditions de transport - Vervoerswaarden                          | Température ambiante / Kamertemperatuur   |  |   |

### 2. FOURNISSEUR - LEVERANCIER

|  |  |
|--|--|
| 2.1 Site de production - Productiesite                           |  |
| Nom - Naam   | The Spice Factory  |
| Adresse - Adres  | Avenue de l'Industrie 20<br>1420 Braine l'Alleud<br>Belgique |
| Tel & Fax  | Tel: 0032 2 389 47 70<br>Fax: 0032 2 384 51 47               |
| E-mail   | sales@thespicefactory.com                                    |
| Website  | www.thespicefactory.com                                      |
| N° agrément - Event. erkennings-/ registratienummer (AFSCA-FAVV) | 2017055018   |
| Certification - Certificatie                                     | Oui/ Non - Ja / Nee  |
|  | Oui - Ja   |
| Qualité - Kwaliteit  | Certificat(s) - Certifica(a)t(en)                            |
|  | IFS-BRC  |
|  | Organisme certificateur - Certificatieorganisme              |
|  | DNV  |
|  | Certificat(s) - Certifica(a)t(en)                            |
|  | Bio  |
|  | Organisme certificateur - Certificatieorganisme              |
|  | Certisys BE-BIO-01   |
|  | Kosher   |
|  | No   |
|  | Hallal   |
|  | No   |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| 2.2 Personnes de Contact - Contactpersonen |  |  |  |  |
|  | Commercial - Commercieel   | Qualité - Kwaliteit  | Etiquettes - Etiketten   | Emergency contact related to food safety<br><a href="tel:+3223894770">[24/24h-7/7d][1]</a> |
| Société - Firma                            | The Spice Factory  |  |  |  |
| Nom - Naam                                 | Philippe Gondry  | Laurie Mahy  | Marilyne Clerckx   | Philippe Gondry  |
| Fonction - Functie                         | Commercial Director  | Quality Manager  | Labelling Manager  | Commercial Director  |
| Adresse - Adres                            | Avenue de l'Industrie 20<br>1420 Braine l'Alleud<br>Belgique       |  |  |  |
| Tel  | 0032 2 389 47 70   |  |  | 0032 495 28 78 25  |
| Fax  | 0032 2 384 51 47   |  |  | -  |
| E-mail                                     | <a href="mailto:pg@thespicefactory.com">pg@thespicefactory.com</a> | <a href="mailto:lma@thespicefactory.com">lma@thespicefactory.com</a> | <a href="mailto:mcx@thespicefactory.com">mcx@thespicefactory.com</a> | <a href="mailto:pg@thespicefactory.com">pg@thespicefactory.com</a>                         |

### 3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

#### 3.1 Liste des ingrédients - Ingrediëntenlijst

|        |
|--------|
| Poivre |
| Peper  |

|  |         |
|--|---------|
| 3.2 OGM et ingrédients provenant d'OGM [conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003] - GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's [VOLGENS DE NORMEN (EG) N° 1829/2003 en 1830/2003]   |         |
| Le producteur garantit que le produit contient AUCUN des ingrédients qui sont soumis au REGLEMENT (CE) N° 1829/2003 et CE 1830/2003- De producent garandeert dat het product GEEN ENKEL ingrediënt bevat die onderworpen is aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003 | Oui- ja |
| Si "NON", ingrédients concernés OGM - Indien « NEE », GMO ingrediënten   | -       |

[\[1\]](tel:+3223894770) This telephone number will be used in case of emergency only and will not be forwarded to anybody



| 3.3. Allergènes et intolérances alimentaires - Allergenen en voedingsintoleranties   |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Allergènes à déclarer obligatoirement - Allergenen die moeten worden aangegeven  | Présent comme ingrédient - Aanwezig als ingrediënt<br>Yes - No | Contaminations croisées - Kruisbesmetting<br>Yes - No | Présent sur site - Aanwezig in productie<br>Yes - No |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés -<br>Glutenhoudende granen en producten hiervan   | No   | Yes   | Yes  |
| Crustacés et produits dérivés -<br>Schaaldieren en producten hiervan   | No   | No  | No   |
| Oeufs et produits dérivés -<br>Eieren en producten hiervan   | No   | No  | No   |
| Poisson et produits dérivés -<br>Vis en producten hiervan  | No   | No  | No   |
| Arachides et produits dérivés -<br>Pinda's en producten hiervan  | No   | No  | No   |
| Soja et produits dérivés -<br>Soja en producten hiervan  | No   | yes   | Yes  |
| Lait (lactose inclus) et produits dérivés - Melk en<br>producten hiervan (inclusief lactose)   | No   | No  | Yes  |
| Fruits à coques et produits dérivés -<br>Schaalvruchten en producten hiervan   | No   | yes   | No   |
| Céleri et produits dérivés -<br>Selderij en producten hiervan  | No   | yes   | Yes  |
| Moutarde et produits dérivés -<br>Mosterd en producten hiervan   | No   | yes   | Yes  |
| Graines de sésame et produits dérivés - Sesamzaad<br>en producten hiervan  | No   | yes   | Yes  |
| Lupin et produits dérivés -<br>Lupine en producten hiervan   | No   | No  | No   |
| Mollusques et produits dérivés -<br>Weekdieren en producten hiervan  | No   | No  | No   |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227),<br>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre<br>exprimée en SO <sub>2</sub> - Zwaveldioxide en sulfieten (E220<br>tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt<br>in SO <sub>2</sub> | no   | Yes   | Yes  |

| 3.4. Ingrédients soumis à l'irradiation - Ingrediënten onderworpen aan bestraling   |          |
|---|----------|
| Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui ont été soumis à un rayonnement - De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werd(en) aan bestraling | Oui - Ja |
| Si "NON", les ingrédients irradiés impliqués - Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten   |          |

| 3.5. Détection métallique - Metaaldetectie  |          |
|---|----------|
| détection des métaux - Metaaldetectie   | Oui - Ja |
| Si oui, limites de détection du Fe<br>Zo ja, detectielimieten van Fe                                | ≤ 3.2 mm |
| Si oui, limites de détection du non-Fe<br>Zo ja, detectielimieten van non-Fe                        | ≤ 4.8 mm |
| Si oui, limites de détection de l'acier inoxydable - Zo<br>ja, detectielimieten van roestvrij staal | ≤ 4.5 mm |

#### 4. PRODUIT FINI – AFGEWERKT PRODUCT

| 4.1 Caractéristiques physico-chimiques et contaminants - Fysisch-chemische kenmerken en contaminanten |                 |                                    |                        |                                 |
|---|-----------------|------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Paramètres - Parameters   | Unité - Eenheid | Valeur standard - Standaard waarde | Tolérance - Tolerantie | Méthode - Methode               |
| Humidité (Max) :<br>Vochtigheid (Max) :   | %               | 0                                  |                        | HG-53 halogen moisture analyser |
| Aflatoxin B1 (Max) :  | ppb             |                                    |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max) :   | ppb             |                                    |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Ochratoxin A (Max) :  | ppb             |                                    |                        | accréditée / geaccrediteerd     |
| Granulométrie - Korrelgrootte   | mm              | (+/-) 0-2                          |                        |                                 |
| Autre-Andere  |                 |                                    |                        |                                 |
| Autre-Andere  |                 |                                    |                        |                                 |

| 4.2 Paramètres microbiologiques - Microbiologische kenmerken |  |                                    |          |                         |
|--|--|------------------------------------|----------|-------------------------|
| Micro-organismes - Micro-organismen                          | Unité - Eenheid                                  | Valeur standard - Standaard waarde | Max.     | Méthode - Methode       |
| Salmonella / 25g   | Présence / absence<br>Aanwezigheid / afwezigheid | 0                                  | 0        | AFNOR BRD 07/11-12/05   |
| Flore mésophile totale - Totaal Kiemgetal                    | CFU/g  | 1000000                            | 10000000 | ISO 4833                |
| Levures & moisissures - Gisten & schimmels                   | CFU/g  | 10000                              | 100000   | ISO 21527-1 ISO 21527-2 |

| 4.3 Caractéristiques organoleptiques - Organoleptische kenmerken |  |
|--|--|
| Paramètres - Parameters  | Description - Beschrijving   |
| Apparence - Uiterlijk  | Beige Et Noir / Beige En Zwart   |
| Goût - Smaak   | Aromatique Et Piquant, Typique Du Poivre / Aromatisch En Pikant, Typisch Van<br>Pepper |



|  |  |
|--|--|
| Odeur - Geur   | Aromatique Et Piquant / Typisch En Poivre / Aromatisch En Pikant, Typisch Van Pepper |
| Consistance, texture - consistentie, textuur                                     | Poudre / Poeder  |
| Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode | Perte de goût, couleur et arôme/Verlies van smaak, kleur en aroma                    |

| 4.4. Valeurs nutritionnelles par 100g ou 100 ml - Voedingswaarden per 100g of 100 ml |                                 |                             |        |
|--|---------------------------------|-----------------------------|--------|
|  | GDA g (Guideline daily amounts) | Moyenne par - Gemiddeld per | % GDA  |
|  | Based on CIAA recommendations   | 100 g                       |        |
| Énergie - Energie (kcal)*  | 2000                            | 251                         | 12,6%  |
| Énergie - Energie (kJ)*  |                                 | 1050                        |        |
| Matières grasses - Vetten (g)*   | 70                              | 3,26                        | 4,7%   |
| dont acides gras saturés -<br>waarvan verzadigde vetten (g)*                         |                                 | 1,39                        |        |
| dont acides gras monoinsaturés -<br>waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren [g]*   |                                 | 0,73                        |        |
| dont acides gras polyinsaturés -<br>waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren [g]*    |                                 | 0,09                        |        |
| Glucides - Koolhydraten (g)*   | 270                             | 38,7                        | 14,3%  |
| dont sucres - waarvan suikers (g)*   | 90                              | 0,64                        | 0,7%   |
| Fibres alimentaires - Vezels (g)*  | 25                              | 25,3                        | 101,2% |
| Protéines - Eiwitten (g)*  | 50                              | 10,4                        | 20,8%  |
| Sel - Zout (g)*  | 6                               | 0,05                        | 0,8%   |
| Sodium [g] - Natrium [g]*  | 2,4                             | 0,02                        | 0,8%   |

\* Si disponibles, les valeurs nutritionnelles des matières premières sont issues de l'USDA Food database. A défaut, elles proviennent de nos fournisseurs.

\* Les valeurs nutritionnelles des mélanges sont obtenues par calcul.

\*"#VALUE!" signifie que la valeur n'a pas été déterminée / betekent dat de waarde niet bepaald is

\* Indien beschikbaar zijn de voedingswaarden van de grondstoffen afkomstig van de USDA Food database. Zo niet, dan zijn ze afkomstig van onze leveranciers.

\* De voedingswaarden van de mengsels zijn door berekening verkregen.

## 5. ETIQUETAGE / ETIKETTERING

| 5.1 Indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid |  |                        |                                 |
|---|--|------------------------|---------------------------------|
| Indication de la durée de conservation - Houdbaarheidsaanduiding            | MM/AAAA<br>avec/met MM=mois/maand ;<br>AAAA=année/jaar | Exemple - Voorbeeld    | 08-2027                         |
| Impression - Wijze van indicatie  | inkjet label laser autre - ander                       |                        |                                 |
| Echantillons de rétention - Retentiestalen                                  | oui / ja   | Fréquence - frequentie | min 1 par lot - min 1 per batch |

| 5.2 Indication de numéro de lot - Aanduiding van de partij (lot) |   |                     |         |
|--|---|---------------------|---------|
| Indication de numéro de lot - Lotaanduiding                      | Production number (PXXXXXX) et/ou en/of indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid |                     |         |
|  | Autre - ander   | Exemple - Voorbeeld | P170000 |
| Impression - Wijze van indicatie                                 | inkjet label laser other - ander  |                     |         |

## 6. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE

|   |
|---|
| 0 |
| 0 |

|                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Date d'impression                | lundi 28 août 2023                |
| Responsable / Verantwoordelijk : | Laurence Leyn - Quality Assistant |

signature / handtekening